



United States
Department of
Agriculture

Food Safety
and Inspection
Service

Washington, D.C.
20250

FSIS Letterhead Certificate for Export of Processed (Multi-Ingredient) Poultry Products to Peru

Date Issued: _____

Certificate Number: _____

1. The processing facility where the product was produced has implemented the Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system, and is formally approved by the governmental authorities in the United States to export to Peru./ *La planta de elaboración, donde se fabrico el producto tiene implementado el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP); y esta oficialmente autorizado por la Autoridad Oficial Competente de Estados Unidos.*
2. The product was produced with inputs of slaughtered birds under official sanitary inspection, which had a favorable result *ante-mortem* and *post-mortem* to discard presence of infectious diseases./ *El producto fue elaborado con insumos de aves sacrificadas bajo inspección sanitaria oficial, que tuvieron resultado favorable a una inspección ante-mortem y post-mortem para descartar enfermedades infecciosas.*
3. The poultry meat and poultry meat products for export to Peru were not derived from birds slaughtered in the context of any poultry disease control or eradication program./ *La carne de aves y productos de la carne de aves para ser exportadas a Perú, no derivan de aves sacrificadas dentro del contexto de ningún programa de control o erradicación de enfermedades aviares.*
4. The region (county or counties) from which the birds originate is considered free of notifiable Highly Pathogenic Avian Influenza and Newcastle Disease as defined by the Terrestrial Animal Health Code of the World Organization for Animal Health./ *La región de la que proceden las aves se declara libre de Influenza Aviar altamente patógena y la enfermedad de Newcastle según la definición del Código Sanitario para Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal.*
5. The product is fit for human consumption./ *El producto es apto para el consumo humano.*
6. The meat of meat packages are marked with the establishment number of the producing establishment including the name, address and date of packing./ *Los envases están etiquetados con el número, nombre y dirección del establecimiento, productor y fecha de envasado.*
7. Packing and packaging materials for product transportation are of first use and were not exposed to contamination./ *Los envases y embalajes para transportar el producto, son de primer uso y no han estado expuestos a cualquier fuente de contaminación.*

Signature of FSIS Inspection Official: _____

Printed Name: _____

Title/Professional Degree: _____